Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Please Read and Save this Use and Care Book



Perfect Broil™

Horno digital de convección para mostrador

Digital Countertop Convection Oven





USA/Canada **1-800-231-9786**
Mexico **01-800-714-2503**
http://www.prodprotect.com/applica

Accesorios/Partes (EE.UU/Canadá)
Accessories/Parts (USA/Canada)
1-800-738-0245

Modelos
Models

- ❑ CTO4551KT
- ❑ CTO4551SD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas reglas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- ❑ Por favor lea todas las instrucciones.
- ❑ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- ❑ A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna pieza no removible del aparato.
- ❑ Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de menores de edad.
- ❑ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- ❑ No se debe utilizar ningún aparato eléctrico que tenga el cable o el enchufe averiado, que presente un problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. También puede llamar gratis al número apropiado que aparece en la cubierta de este manual.
- ❑ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta el riesgo de lesiones personales.
- ❑ No utilice el aparato a la intemperie.
- ❑ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- ❑ No coloque el tostador sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni cerca de un horno caliente.
- ❑ Se debe ejercer mucha prudencia al transportar un aparato con aceite u otros líquidos calientes.
- ❑ Ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF) antes de enchufar o desconectar el aparato.
- ❑ Este aparato se debe utilizar solamente con el fin previsto.
- ❑ A fin de evitar el riesgo de incendio o choque eléctrico, jamás introduzca alimentos demasiado grandes ni utensilios de metal adentro del aparato.
- ❑ Existe el riesgo de incendio si el aparato permanece cubierto mientras se encuentra en funcionamiento o si éste llegase a entrar en contacto con cualquier material inflamable, incluyendo las cortinas y las paredes. Asegúrese de no colocar nada sobre el aparato mientras se encuentre en uso.
- ❑ No utilice almohadillas de fibras metálicas para limpiar el aparato. Las fibras metálicas podrían entrar en contacto con las piezas eléctricas del aparato, resultando en el riesgo de un choque eléctrico.
- ❑ Tenga mucho cuidado al utilizar recipientes que no sean de metal ni de vidrio.
- ❑ Cuando este aparato no se encuentre en funcionamiento no se debe almacenar nada aparte de los accesorios recomendados por el fabricante.
- ❑ No introduzca los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, envolturas plásticas ni materiales semejantes.
- ❑ A fin de evitar que el aparato se sobrecaliente, no cubra la bandeja para los residuos como ninguna otra superficie del aparato con papel de aluminio.
- ❑ Para interrumpir el tostado, asado u horneado de los alimentos, gire el control a la posición de apagado (OFF).
- ❑ Ejerza extrema precaución al mover la bandeja o al desechar la grasa caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

Solamente para uso doméstico

ENCHUFE DE TIERRA
Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un eléctricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

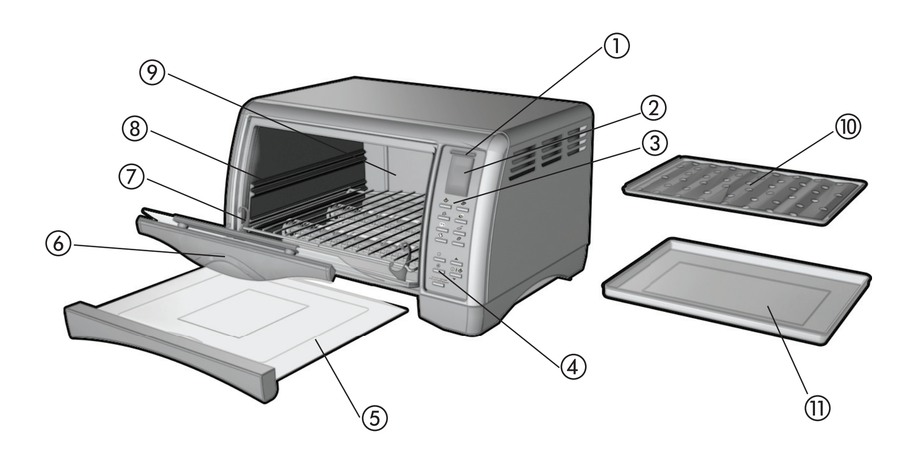
CABLE ELÉCTRICO
a) El producto debe proporcionarse con un cable corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.
b) Se encuentran disponibles cables de extensión más largos, que es posible utilizar si se emplea el cuidado debido.
c) Si se utiliza un cable de extensión,
   1) El voltaje eléctrico del cable o del cable de extensión debe ser, como minimo, igual al del voltaje del aparato, y
   2) El cable debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece accidentalmente.

Si el aparato es del tipo que es conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de tres alambres conectado a tierra.

TORNILLO DE SEGURIDAD
Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o de choque eléctrico, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor. Toda reparación se debe llevar a cabo únicamente por personal de servicio autorizado

Nota: Si el cordón de alimentación esta dañado, en América Latina debe sustituirse por un personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



A

1. **Luz indicadora de funcionamiento**
2. **Pantalla digital iluminada**
3. **Panel de control**
4. **Cocción por convección**

† 5. Bandeja corrediza deslizante para migas

6. **Asa de la puerta**

† 7. Rejilla deslizante

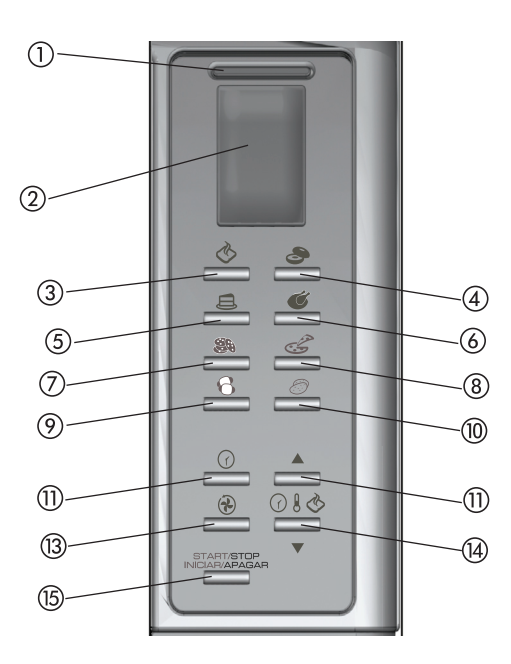
8. **Ranuras para la rejilla**
9. **Interior curvo, extra profundo**

†10. Parrilla de asar

†11. Bandeja de hornear/de goteo

† Reemplazable/removible por el consumidor

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL ELECTRÓNICO



B

1. Indica cuando una función ha sido programada y luego activada.

2. Permite supervisar el tiempo de cocción, la temperatura y el grado de tostado del pan.

3. Tostar (TOAST): Regula el grado de tostado (entre 1 y 7).

4. BAGEL: Regula el grado de tostado de los “bagels” (entre 1 y 7).

5. Hornear (BAKE): Precalienta y funciona hasta alcanzar la temperatura 175 °C (350 °F) y el tiempo (30 minutos) de cocción programados, los cuales se pueden ajustar al gusto.

6. Asar (BROIL): Cocina hasta alcanzar la temperatura 230 °C (450 °F) y el tiempo de cocción programados (20 minutos), los cuales se pueden ajustar al gusto.

7. Galletas (COOKIES): Permite usar la temperatura 175 °C (350 °F) y el tiempo (12 minutos) de cocción programados, los cuales se pueden ajustar al gusto.

8. PIZZA: Permite usar la temperatura 200 °C (400 °F) y el tiempo (20 minutos) de cocción programados, los cuales se pueden ajustar al gusto.

9. Bocadillos congelados (FROZEN SNACKS): Permite usar la temperatura 200 °C (400 °F) y el tiempo (6 minutos) de cocción programados, los cuales se pueden ajustar al gusto.

10. Papas (POTATO): Permite usar la temperatura 200 °C (400 °F) y el tiempo (45 minutos) de cocción programados, los cuales se pueden ajustar al gusto.

11. Cronómetro (TIMER): Permite programar el tiempo de cocción hasta por 2 horas.

12. Permite aumentar el tiempo, la temperatura y el grado de tostado de los panes.

13. Convección (CONVECTION): Enciende el ventilador interno para distribuir el calor igualmente a medida cocina. Funciona solamente con el modo de hornear (BAKE).

14. Permite reducir el tiempo, la temperatura y el grado de tostado de los panes.

15. INICIAR/APAGAR (START/STOP): Presione para activar o interrumpir todas las funciones.

Como usar

Este producto es solamente para uso doméstico.

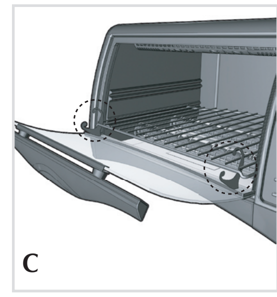


PRECAUCIÓN

ESTE HORNO SE CALIENTA CUANDO ESTÁ EN USO. SIEMPRE USE AGARRADERAS O GUANTES DE COCINA CUANDO TOQUE TODA SUPERFICIE INTERNA O EXTERNA DEL HORNO.

PRIMEROS PASOS

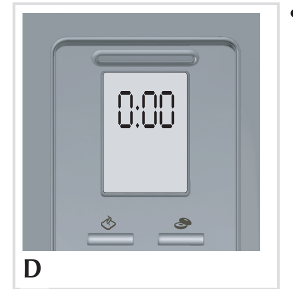
- Retire el material de empaque y toda calcomanía; quite la capa plástica transparente que protege el panel de control.
- Lave todas las piezas removibles según las instrucciones en la sección de, CUIDADO Y LIMPIEZA de este manual.
- Escoja un lugar apropiado para el aparato. Asegúrese de que haya suficiente espacio entre la parte trasera del horno y la pared, para evitar que el flujo de calor perjudique los gabinetes o mostradores.
- Inserte la bandeja de residuos debajo de la puerta de vidrio.


C

- Inserte la rejilla deslizante hasta la mitad en las ranuras inferiores (**C**).
- Alce la puerta del horno para elevar los ganchos y después, deslice la rejilla hasta quedar enganchada.

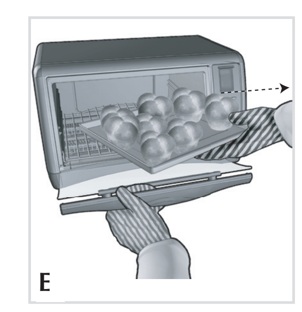
Importante: La rejilla no desliza hacia enfrente a menos que esté enganchada en la puerta.

- Cierre la puerta del horno, asegurándose que la rejilla deslice completamente en el horno y quede lista para usar.
- Retire la atadura del cable y desenróllelo.

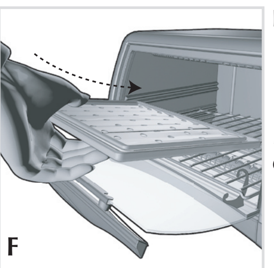


D

- Enchufe el aparato a una toma de corriente. La pantalla digital exhibe, “0:00” (**D**).


E

Importante: Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato (E).


F

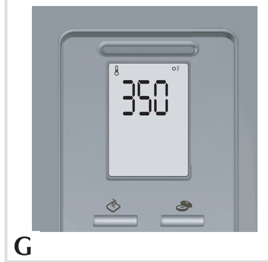
POSICIONES DE LA REJILLA DESLIZANTE

La rejilla deslizante se puede colocar en cuatro posiciones. Puede ser introducida en las ranuras superiores o inferiores y también puede ser invertida, ofreciendo dos posiciones adicionales **(F)**.

Nota: Los ganchos articulados funcionan solamente cuando la rejilla está en las ranuras inferiores.

CONSEJOS PRÁCTICOS SOBRE EL HORNO

- El aparato permite un retraso de 5 segundos para seleccionar las funciones y ajustar el reloj, de lo contrario, la pantalla exhibe 0:00 y uno debe seleccionar nuevamente.
- Usted puede cambiar la temperatura de °F a °C al presionar los botones ◷, ▲ y ▼ simultáneamente.
- Cuando escoja el tiempo de cocción de un producto o receta, siempre incluya el tiempo de precalentamiento.
- Cuando se alcanza la temperatura programada, tanto el tiempo como la temperatura pueden ser ajustados en cualquier momento durante el ciclo de cocción.
- Cuando se cocina por convección, no es necesario alterar la temperatura sugerida en el paquete o la receta. Sin embargo, el tiempo de cocción podría ser menor. Supervise frecuentemente el punto de cocción de los alimentos.
- El horno viene preajustado con tiempo y temperatura para tostadas de término medio (nivel 4). Use este nivel para el primer ciclo de tostado y después, ajuste el tostado al gusto.
- **¿Qué es convección?** Este horno trae un ventilador interno que proporciona una continua circulación de aire caliente en torno a los alimentos; los alimentos se cocinan de manera más uniforme y en ciertos casos, más rápido.
- Este aparato le permite usar recipientes de metal, de vidrio refractario y de cerámica, sin cubiertas. Si los alimentos deben estar cubiertos, use papel de aluminio.
- Asegúrese de que haya un espacio mínimo de 1½ pulgadas entre el borde superior del recipiente y los elementos calefactores superiores.
- Antes de conectar o desenchufar el cable a la toma de corriente, ajuste todos los controles a la posición de apagado (OFF).
- No coloque ningún recipiente directamente sobre los elementos de calentamiento inferiores.
- Para aprovechar al máximo este horno tostador:
  - No llene el horno excesivamente.
  - No abra la puerta del horno con mucha frecuencia.
  - Si usa papel de aluminio para cubrir los alimentos, doble los bordes del papel contra los costados del molde.



G

PARA COCINAR

Antes de comenzar, se debe presionar una serie de botones **(G).**

1. Escoja el tipo de alimento que desea cocinar. La pantalla digital exhibe la temperatura programada y la luz indicadora de funcionamiento brilla intermitentemente.

Para cambiar la temperatura, presione ▲ o ▼.

Nota:

- Presione el botón ligeramente para ajustar la temperatura en incrementos de 5 grados.
- Presione y sostenga para ajustar la temperatura en incrementos de 25 grados.
- La temperatura mínima es de 95 °C (200 °F) °F.
- La temperatura máxima es de 230 °C (450 °F) °F.

2. Para ajustar la temperatura, presione el botón del cronómetro. USTED TIENE 5 SEGUNDOS PARA PROCEDER.
3. Programación del cronómetro: La pantalla digital exhibe el tiempo programado. Para cambiarlo, presione ▲ o ▼.

Nota:

- Presione el botón ligeramente para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto.
- Presione y sostenga para ajustar el tiempo en incrementos de 10 minutos.
- El tiempo mínimo es de 1 minuto.
- El tiempo máximo es de 2 horas.

4. Presione el botón de INICIAR/APAGAR **(START/STOP)**.

- Para seleccionar el tiempo programado, presione el botón de INICIAR/APAGAR **(START/STOP)**.

5. Presione la función si desea cocinar por el medio de convección.
6. El horno se precalienta y exhibe la temperatura a medida que esta va aumentando. Primero exhibe “Lo” (temperatura baja) y después los números hasta alcanzar la temperatura programada.
7. El aparato produce una señal audible una vez que alcanza la temperatura programada. La pantalla exhibe la temperatura y el tiempo alternativamente. El cronómetro lleva una cuenta regresiva en incrementos de 1 minuto hasta el final cuando cuenta los segundos.
8. Al finalizar el ciclo de cocción, el aparato se apaga y produce tres sonidos cortos.
9. El tiempo y la temperatura pueden ser ajustados una vez que el horno alcanza la temperatura programada.
10. Uno puede interrumpir el ciclo de cocción con solo presionar el botón de INICIAR/APAGAR **(START/STOP)**.
11. La función de convección puede ser interrumpida en cualquier momento.

Nota: Mantenga el horno desconectado cuando no esté uso.

REPASO DE LAS FUNCIONES DEL HORNO:

Nota: Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato.

Para mejores resultados, antes de hornear los alimentos, precaliente el horno por 15 minutos a la temperatura recomendada.



H

PARA HORNEAR

Temperatura programada: 175 °C (350 °F).

Tiempo programado: 30 minutos.

Posición de la parrilla: ranuras inferiores, parrilla hacia arriba.

Esta función es ideal para asar cacerolas, pasteles frescos o congelados, y para asar carnes o pollo **(H)**.

1. Deslice la rejilla orientada hacia arriba en las ranuras inferiores.
2. Presione el botón de hornear.
3. La luz indicadora de funcionamiento parpadea.
4. La pantalla digital exhibe la temperatura programada.
5. Para cambiar la temperatura, presione ▲ o ▼.
6. Presione el botón.
7. La pantalla digital exhibe el tiempo programado.
8. Para cambiar el tiempo, presione ▲ o ▼.
9. Presione el botón de INICIAR/APAGAR **(START/STOP)** para empezar a calentar.
10. El horno comienza a calentarse y después de aproximadamente 5 minutos, la pantalla digital exhibe alternativamente la temperatura y el tiempo de cocción restante.

Nota: Esta es la única función que le permite cocinar por medio de convección.

ALIMENTO	PESO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN. APROX	TEMPERATURA INTERNA
Pollo	De 3½ lb.	175 °C (350 °F)	1½ horas	82 °C (180 °F) en el muslo, 77 °C (170 °F) en la pechuga
Cacerola	De 1 a 2 cuartos de gal.	175 °C (350 °F)	De 20 a 25 minutos por lb	74 °C (165 °F)
Asado de costillas	De 4 a 5 lb	200 °C (400 °F) for 15 minutes then 160 °C (325 °F)	De 20 a 25 minutos por lb	71 °C (160 °F) mediano
Asado de res	De 4 a 5 lb	160 °C (325 °F)	25 minutos por lb aprox.	71 °C (160 °F) mediano
Pierna de cordero	De 4 a 5½ lb	175 °C (350 °F)	12 minutos aprox.	155˚F mediano
Filetes de pescado	De 1 a 4 para acomodar en la bandeja de horno	200 °C (400 °F)	60 minutos aprox.	Verificar el punto de cocción; el pescado se separa fácilmente.
Bollos de pan o panecillos	De 6 a 9 para acomodar en la bandeja de horno	Siga las instrucciones de las recetas.		Hornear una sola capa en la bandeja de hornear / asar hasta quedar ligeramente dorados.
Papas o camotes	De 1 a 6 para acomodar en la bandeja de horno	200 °C (400 °F)		Pinchar con un tenedor y hornear hasta ablandar.
Bocadillos congelados	Acomodar en una sola capa en la bandeja de hornear	Siga las instrucciones del empaque.		Voltear a mitad del ciclo de cocción; verificar el punto al finalizar el tiempo mínimo de cocción recomendado.
Pizza congelada	Pizza hasta de 12 pulg.	Siga las instrucciones del empaque.		Girar a mitad del ciclo de cocción; verificar el punto al finalizar el tiempo mínimo de cocción recomendado.



COCINA POR CONVECCIÓN (I)

Funciona con un ventilador interno que distribuye el calor uniformemente.

Uno puede activar esta función en cualquier momento una vez que ha seleccionado la función de hornear.

El icono del ventilador aparece en la pantalla digital.

Nota: Asegúrese de supervisar el tiempo en vista de que ciertos alimentos se cocinan más rápido.

FUNCIONES PARA ALIMENTOS ESPECIALES

Estas funciones traen temperaturas y tiempo de cocción programados en base a los alimentos más populares dentro de ciertas categorías. Uno puede modificar el tiempo y la temperatura al gusto. Para hornear estos alimentos por medio de convección, use la función de hornear y ajuste la temperatura y el tiempo al gusto.

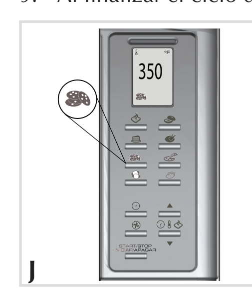
1. **Presione el botón del alimento correspondiente (consultar abajo).**
2. La luz indicadora de funcionamiento parpadea.
3. La pantalla digital exhibe la temperatura programada.

Para cambiar la temperatura, presione ▲ o ▼.

4. Presione el botón del cronómetro; tiene 5 SEGUNDOS PARA PROCEDER.
5. La pantalla digital exhibe el tiempo programado.

Para cambiar el tiempo, presione ▲ o ▼.

6. Presione el botón de INICIAR/APAGAR **(START/STOP)** para precalentar el horno.
7. El horno produce una señal audible cuando alcanza la temperatura programada. Introduzca los alimentos.
8. Cierre la puerta del horno.
9. Al finalizar el ciclo de cocción, el aparato produce una señal audible y se apaga.



GALLETAS (J):

Temperatura programada: 175 °C (350 °F).

Tiempo programado: 12 minuto.

Posición de la parrilla: ranuras inferiores, parrilla hacia arriba; ranuras superiores, parrilla hacia abajo (consultar la ilustración F).



BOCADILLOS CONGELADOS (K):

Temperatura programada: 200 °C (400 °F).

Tiempo programado: 6 minutos.

Posición de la parrilla: ranuras inferiores, parrilla hacia arriba; ranuras superiores, parrilla hacia abajo (consultar la ilustración F).


L

PIZZA (L):

Temperatura programada: 200 °C (400 °F).

Tiempo programado: 20 minutos.

Posición de la parrilla: ranuras inferiores, parrilla hacia arriba (consultar la ilustración F).

Para una pizza crujiente, coloque la pizza directamente sobre la rejilla. Para una pizza más suave colóquela sobre dos capas de papel aluminio. Para un dorado uniforme, rote la pizza una cuarta a medio ciclo de hornear.



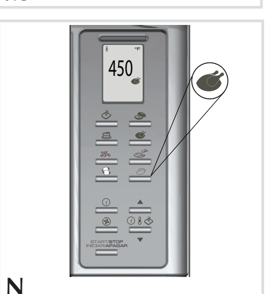
M

PAPAS (M):

Temperatura programada: 200 °C (400 °F).

Tiempo programado: 45 minutos.

Posición de la parrilla: ranuras inferiores, parrilla hacia arriba (consultar la ilustración F).


N

PARA ASAR (N):

Temperatura programada: 200 °C (400 °F).

Tiempo programado: 20 minutos.

Posición de la parrilla: ranuras superiores, parrilla hacia abajo; ranuras superiores, parrilla hacia arriba (consultar la ilustración F).

1. Presione el botón para asar .
2. La luz indicadora parpadea.
3. La pantalla digital exhibe la temperatura programada.

Para cambiar la temperatura, presione ▲ o ▼.

4. Presione el botón del cronómetro .

Nota: Para asar, se recomienda una temperatura no menor de 200 °C (400 °F).

5. La pantalla digital exhibe el tiempo programado.

Para cambiar el tiempo, presione ▲ o ▼.

6. Presione el botón de INICIAR/APAGAR **(START/STOP)** para precalentar el horno.
7. El horno produce una señal audible cuando alcanza la temperatura programada.
8. Coloque los alimentos sobre la parrilla de asar, insertándola en la bandeja de horno / de goteo. Introduzca la parrilla en el horno y deje la puerta entreabierta, ¾ de pulgada de la posición de cierre.
9. Cocine los alimentos según la receta o las instrucciones del paquete. Verifique el punto de cocción al finalizar el tiempo mínimo de cocción recomendado.
10. Al finalizar el ciclo de cocción, el aparato produce una señal audible y se apaga.
11. Use agarraderas o guantes de cocina para abrir la puerta del horno completamente. Para retirar los alimentos, deslice hacia fuera la rejilla, junto con la bandeja de horno / de goteo.

Nota: Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato.

12. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.




O

CONSEJOS PARA ASAR (O):

- El colocar los alimentos sobre la parrilla de asar permite que los jugos goteen en la bandeja de horno y ayuda a eliminar o prevenir la emisión de humo.
- Para evitar que la grasa gotee sobre los elementos de calentamiento, asegúrese que los alimentos no sobrepasen el borde de la bandeja de horno / de goteo.
- Asegúrese que haya por lo menos 1,5 de pulgada entre los alimentos y los elementos de calentamiento superiores.
- Para mejores resultados, descongele las carnes, aves o pescado antes de cocinarlos.
- Si usa el asador para cocinar bistec o chuletas congelados, permita tiempo y medio o el doble del tiempo que toma cocinar estas carnes cuando están frescas.
- Corte el exceso de grasa de los bordes de las carnes para evitar que se encojan.
- Pase una brocha con salsa o aceite y sazone los alimentos que desea asar.
- Los filetes y el bistec de pescado son delicados y deben ser cocinados en la bandeja de horno, sin la parrilla de asar.
- No es necesario voltear los filetes de pescado mientras se cocinan. Voltee los filetes gruesos de pescado a medio ciclo de asar.
- Si el asador produce un taponazo durante el ciclo de cocción, reduzca la temperatura o baje los alimentos en el horno.

Importante: Después de cada uso, lave la bandeja de horno y limpie el interior del horno con un limpiador no abrasivo y agua caliente. Demasiada acumulación de grasa produce humo.

ALIMENTO	PESO	TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN	PROCEDIMIENTO
Tiras o filetes de pollo empanizados	De 1 a 6	190 °C (375 °F)	De 12 a15 minutos Voltear a medio ciclo de cocción	El termómetro para carne debe registrar 80 °C (180 °F).
Piezas de pollo	De 1 a 4	190 °C (375 °F)	De 20 a 25 minutos Voltear a medio ciclo de cocción	El termómetro para carne debe registrar 80 °C (180 °F).
Filetes de pescado como los de salmón y tilapia	De 1 a 3	200 °C (400 °F)		Debe registrar una temperatura interna de 60 °C (145 °F) o desprende fácilmente de un tenedor.
Vegetales asados	De 3½ a 4½ lb	175 °C (350 °F)	De 10 a 12 minutos Voltear a medio ciclo de cocción	Debe registrar una temperatura interna de 71 °C (160 °F) para término medio.
Filete estilo Nueva York	De 1 a 2, de aprox. 8 oz cada uno	230 °C (450 °F)	18 minutos, término medio Voltear a medio ciclo de cocción	Temperatura interna de 71 °C (160 °F) para término medio.



PARA TOSTAR PAN Y BAGELS (P)

Nivel programado: 4 (medio).

Posición de la parrilla: ranuras inferiores,; parrilla hacia arriba (consultar la ilustración F).

La temperatura y el tiempo del horno vienen preajustados para un tostado de grado medio (nivel 4). Use este nivel para el primer ciclo de tostado y luego, ajuste el control al gusto.

Nota: La función **BAGEL** tuesta el lado cortado y lo calienta ligeramente por fuera.

1. No es necesario precalentar el horno.
2. Coloque hasta 6 rebanadas de pan o 6 mitades de bagel (lado cortado hacia arriba) en la rejilla deslizante.
3. Cierre la puerta del horno.
4. Presione el botón o .
5. La luz indicadora de funcionamiento parpadea y la pantalla digital exhibe el número "4" intermitentemente.
6. Para ajustar el grado de tostado, presione ▲ o ▼.
7. Presione el botón INICIAR/APAGAR **(START/STOP)** para iniciar el ciclo de tostado.

8. El aparato produce una señal audible al finalizar el ciclo de tostado y el aparato se apaga.

Nota: Para mayor conveniencia, el horno ha sido diseñado para retener el nivel del ciclo de tostado que uno ha seleccionado anteriormente, a menos que el aparato haya sido desconectado.

9. Abra la puerta del horno. Con guantes o agarraderas de ollas, deslice la parrilla hacia fuera para retirar el pan tostado.

Nota: Este horno se calienta cuando está en funcionamiento. Siempre use guantes de cocina o agarraderas de ollas al tocar cualquier superficie interior o exterior del aparato.

10. Desconecte el aparato cuando no esté en uso.

CONSEJOS PARA TOSTAR

1. Para interrumpir el ciclo de tostado se debe presionar el botón INICIAR/APAGAR **(START/STOP)**.
2. Si repite el ciclo de tostado inmediatamente, se recomienda ajustar el control del grado de tostado a un nivel más bajo.

Cuidado y limpieza

Este producto contiene piezas que no pueden ser reemplazadas o mantenidas por el usuario. Póngase en contacto con personal cualificado del servicio cuando sea necesario.

LIMPIEZA DEL HORNO

Importante: Antes de proceder a la limpieza de cualquiera de los componentes asegúrese de que el horno está apagado, desenchufado y frío. Seque siempre completamente las distintas partes después de llevar a cabo la limpieza y antes de volver a poner en marcha el horno.

1. Limpie la puerta de cristal con una esponja, con un trapo suave o con un estropajo de nailon y agua templada con jabón. No utilice limpiadores de cristales en pulverizador.
2. Para sacar la rejilla deslizante, abra la puerta y tire de la rejilla hacia adelante y hacia afuera. Lave la rejilla con agua templada con jabón. Para limpiar manchas persistentes, utilice un estropajo de poliéster o nailon.
3. Lave la bandeja de horno y la rejilla para asar en agua templada con jabón. Para minimizar la posibilidad de que se raye, utilice un estropajo de poliéster o nailon.

BANDEJA PARA MIGAS

1. Saque la bandeja para migas.
2. Tire las migas y limpie la bandeja con un trapo húmedo, o lávela en agua templada con jabón.
3. Asegúrese de secarla completamente antes de volver a insertarla en el horno.

SUPERFICIES EXTERIORES

Importante: La superficie superior del horno se calienta. Asegúrese de que el horno se ha enfriado completamente antes de limpiarlo.

Limpie la parte superior y los laterales con un paño húmedo o con una esponja. Séquelas completamente.

CONSEJOS ADICIONALES PARA LIMPIAR EL INTERIOR DE SU HORNO

- Caliente el horno a 90 °C (200 °F); desactive la función de tostador. Coloque un bol de cristal poco profundo con media taza de amoníaco en la rejilla. Cierre la puerta del horno y déjelo una noche. Al día siguiente, abra el horno, saque el bol y limpie el interior del horno con papel de cocina humedecido.
- Para refrescar el aire dentro del horno, ponga tiras de cáscara de naranja o de limón en la rejilla. Caliente el tostador del horno a 175 °C (350 °F) y déjelo 30 minutos. Apague el horno y déjelo hasta que se enfríe por completo. Saque las cáscaras.

Nota: Le recomendamos encarecidamente que lave la bandeja de horno / de goteo y la parrilla de asar a mano con agua templada con jabón, en lugar de lavarlas en la máquina lavaplatos. Si utiliza la máquina lavaplatos en la limpieza de estas piezas puede hacer que pierdan color, aunque esto no afectará su funcionalidad.

DETECCIÓN DE FALLAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no calienta o deja de calentar.	El horno no está conectado o la toma de corriente no funciona.	Verifique que el tiempo y la temperatura hayan sido programados debidamente y que la pantalla digital esté iluminada e indique que el horno se está precalentando o ha alcanzado la temperatura programada. Asegúrese que la toma de corriente esté funcionando.
La segunda tanda de tostado resulta demasiado oscura.	El grado de tostado que ha escogido es demasiado oscuro.	Cuando prepare tandas consecutivas, escoja un grado de tostado más claro para la segunda y tercera tanda de tostado.
Durante el ciclo de tostado, se forma humedad en el interior de la puerta.	El contenido de humedad en los productos a tostar varía de un tipo de alimento a otro.	La humedad que se forma en la puerta del horno es normal y desaparece antes de finalizar el 30% del ciclo de tostado. En vista de que el horno es un aparato cerrado, la humedad no se puede evaporar como sucede en los tostadores corrientes.
Los alimentos se sobre cocinan o no se cocinan bien.	La temperatura y (o) el tiempo de cocción deben ser reajustados.	Debido a que el horno tostador es mucho más pequeño que un horno convencional, este aparato podría cocinar más rápido. Procure reducir unos 25 grados de la temperatura sugerida en la receta o en las instrucciones de los alimentos envasados.
El horno despide olor a comida quemada o emite humo cuando está en funcionamiento.	Hay residuo de comida en las paredes del horno o en la bandeja de residuos.	Consulte las instrucciones en la sección de cuidado y limpieza en este manual. Asegúrese que todas las piezas del horno estén limpias y libres de residuos.
Los elementos de calentamiento parecen no estar encendidos.	Los elementos de calentamiento funcionan intermitentemente durante el ciclo de cocción.	Asegúrese de haber escogido el modo de cocción correcto. Cuando se usa la función “Broil” (asar), solamente se encienden los elementos de calentamiento superiores.

RECETAS

QUICHE CON PESTO DE ESPINACAS

1 masa de pastel o una concha de pastel refrigerada

5 huevos, grandes

240 ml (1 taza) leche

40 ml (3 cdas) pesto de albahaca

1 ml (¼ cdta) pimienta con ajo

1 paquete (280 g o 10 oz) espinacas descongeladas, escurridas

80 ml (⅓ taza) cebolla morada, finamente picada

60 ml (¼ taza) chiles pimiento, cortados en cubitos

350 ml (1½ tazas) mezcla de quesos Mozzarella y Provolone, rallados

Precaliente el horno **Black & Decker®** a 220° C (425º F) con la función BAKE (hornear). Estire la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta cubrir un molde de vidrio para pastel de 25 cm (9 pulgadas). Coloque la masa en el molde y forme una orilla alta. Siga las instrucciones del paquete para hornear la concha vacía u hornee hasta que esté ligeramente dorada.

Mientras tanto, en un tazón grande, mezcle los huevos, el pesto y la pimienta con ajo. Añada y mezcle los ingredientes restantes. Vierta en la concha previamente horneada.

Cocine por 7 minutos adicionales; reduzca la temperatura a 160° C (325º F) y cocine durante 35 minutos o hasta que el relleno del pastel esté firme y al insertar un cuchillo en el centro este salga limpio. Deje reposar 5 minutos antes de servir.

Rinde 8 porciones.

HALIBUT (LENGUADO) CON LIMÓN Y ALBAHACA

350 ml (1½ tazas) tomates cerezos, partido por mitad

40 ml (3 cdas) perejil italiano, picado

15 ml (1 cda) albahaca fresca, cortada en tiras

5 ml (1 cdta) cebollinos frescos, picados

15 ml (1 cda) cáscara de limón, cortada en tiras

2 ml (½ cdta) sal kosher

30 ml (2 cdas) jugo fresco de limón

15 ml (1 cda) aceite de oliva

2 filetes lenguado (de unas 170 g (6 oz), cada uno)

1 ml (¼ cdta) pimienta con ajo

Precaliente el horno **Black & Decker®** a 215° C (400º F) con la función BAKE (hornear). Mientras tanto, en un tazón mediano, combine los tomates, el perejil, la albahaca, los cebollinos, la cáscara de limón, 1 ml (¼ cdta) de sal, el jugo de limón y el aceite de oliva; mezcle bien.

Vierta en un molde de hornear superficial con capacidad de 950 ml (1 cuarto de galón). Coloque el pescado encima y sazone con el 1 ml (¼ cdta) de sal y la pimienta con ajo restantes.

Cocine durante 20 minutos o hasta que el pescado se separe fácilmente al probarlo con un tenedor. (El pescado debe tener una temperatura interna de 60° C (145º F)).

Rinde 2 porciones.

PUDÍN DE PAN CON MANZANA

950 ml (4 tazas) pan francés, en cubos, ligeramente tostado y sin corteza

1 manzana grande, finamente picada

120 ml (½ taza) pasas doradas

4 huevos grandes

350 ml (1½ tazas) leche

5 ml (1 cdta) extracto de vainilla

5 ml (1 cdta) canela molida

2 ml (½ cdta) nuez moscada molida

1 ml (¼ cdta) sal

Precaliente el horno **Black & Decker®** a 175° C (350º F) la función BAKE (hornear). Esparza el pan uniformemente en un molde de hornear con capacidad de 2 litros (2 cuartos de galón), untado con mantequilla. Cubra con la manzana y las pasas.

En un tazón mediano, combine los huevos, la leche, la vainilla, la canela, la nuez moscada y la sal. Vierta la mezcla sobre el pan y deje reposar durante 15 minutos para permitir que el pan absorba el líquido.

Cocine durante 1 hora hasta que esté crecido y firme y al insertar un cuchillo en el centro este salga limpio.

Rinde alrededor de 6 porciones.

ATÚN GRATINADO BLACK & DECKER®

1 cebolla mediana, cortada en tiras

60 ml (¼ taza) de hojas de perejil

10 ml (2 cucharaditas) de zumo de limón

120 ml (½ taza) de mahonesa

2 latas de atún (de unos 170 gramos; 6 onzas cada una), escurrido

240 ml (1 taza) de queso suizo para gratinar

4 bollos ingleses (muffins), tostados y partidos por la mitad

2 tomates medianos, troceados

170 g (6 onzas) de queso Provolone en trozos

En el bol del robot de cocina **Black & Decker®**, mezcle la cebolla y el perejil. Trátelo hasta que esté picado muy fino. Añada el zumo de limón y la mahonesa. Mezcle a mano hasta conseguir una masa homogénea. Añada el atún y siga mezclando a mano.

Vaya poniendo el atún en las mitades de los bollitos. Ponga encima los tomates y el queso. Colóquelos en la bandeja de horno/ de goteo del tostador.

Aplíquele la función de asar **(BROIL)** en el horno, una vez precalentado, con la rejilla deslizante colocada en la posición inferior y la puerta del horno ligeramente entreabierta hasta que el queso se funda y empiece a adquirir un ligero tono tostado.

Es una comida fantástica o una cena ligera. Añada algunas verduras y sirva fruta fresca de postre.

4 raciones.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- ❑ Read all instructions.
- ❑ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ❑ To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or any non-removable parts of this oven in water or other liquid.
- ❑ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ❑ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ❑ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Or, call the appropriate toll-free number listed on the cover of this manual.
- ❑ The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- ❑ Do not use outdoors.
- ❑ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ❑ Do not place on or near a hot gas or electrical burner, or in a heated oven.
- ❑ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
- ❑ To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
- ❑ Do not use appliance for other than intended use.
- ❑ Oversized foods or metal utensils must not be inserted in this appliance, as they may create a fire or risk of electric shock.
- ❑ A fire may occur if the toaster oven is covered or touching flammable material including curtains, draperies, walls and the like, when in operation. Do not store any item on top of unit when in operation.
- ❑ Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts resulting in a risk of electric shock.
- ❑ Extreme caution should be used when using containers constructed of other than metal or glass.
- ❑ Do not store any material, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
- ❑ Do not place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic wrap and the like.
- ❑ Do not cover crumb tray or any parts of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- ❑ To stop toasting, broiling or baking turn the controls to OFF.
- ❑ Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

For household use only

GROUNDED PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

ELECTRICAL CORD

a) A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If an extension cord is used,

   1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and

   2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

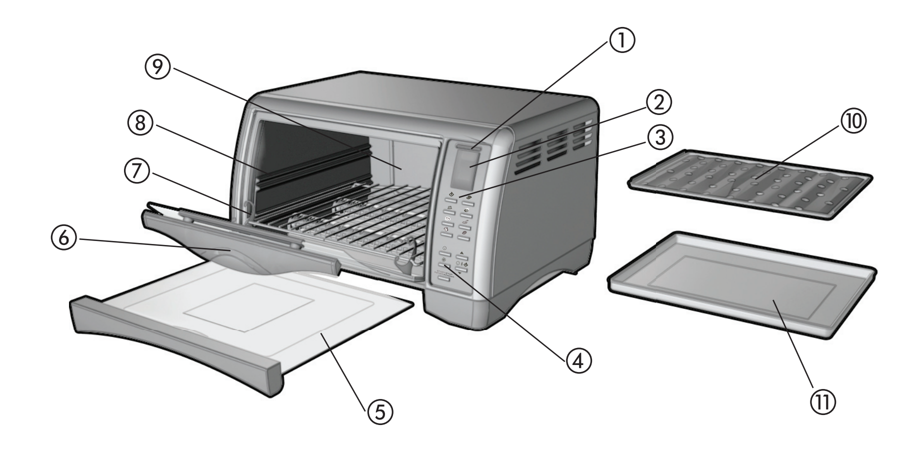
   If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel. In Latin America, by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



A

1. On indicator light
2. Digital display
3. Control panel
4. Convection cooking

† 5. Slide-out crumb tray (Part#)

6. Door handle

† 7. Slide rack (Part#)

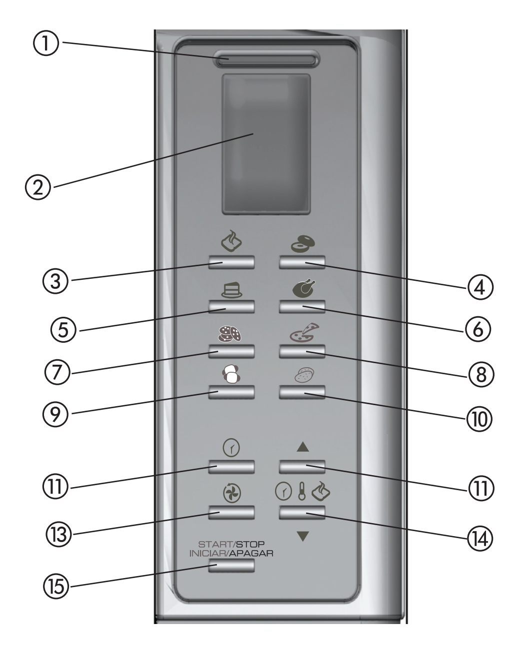
8. Rack slot
9. Extra-deep curved interior

†10. Broil rack (Part#)

†11. Bake pan/drip tray (Part#)

†Consumer replaceable/removable parts

ELECTRONIC CONTROL PANEL FUNCTIONS



B

1. Indicates when a function is selected and then activated.
2. Lets you monitor cooking time, temperature and toast shade levels.
3. **TOAST -** Sets toast shade level (1 – 7).
4. **BAGEL -** Sets bagel shade level (1 – 7).
5. **BAKE -** Preheats and cooks to set temperature (350°F) and time (30 minutes), or you can adjust as desired.
6. **BROIL -** Broils at preset temperature (450°F) and time (20 minutes), or you can adjust as desired.
7. **COOKIES -** Allows you to use preset temperature (350°F) and cooking time (12 minutes) or adjust as desired.
8. **PIZZA -** Allows you to use preset temperature (400°F) and cooking time (20 minutes), or adjust as desired.
9. **FROZEN SNACKS -** Allows you to use preset temperature (400°F) and cooking time (6 minutes), or adjust as desired.
10. **POTATO -** Allows you to use preset temperature (400°F) and cooking time (45 minutes), or adjust as desired.
11. **TIMER -** Sets desired cooking time up to 2 hours.
12. Increases time, temperature and toast shade level.
13. **CONVECTION -** Turns on the internal fan to distribute heat evenly as it cooks. Works only with the BAKE function.
14. Decreases time, temperature and toast shade level.
15. **START / STOP -** Press to activate all or end all functions.

How to Use

This product is for household use only.



CAUTION
THIS OVEN GETS HOT. WHEN IN USE, ALWAYS USE OVEN MITTS OR POT HOLDERS WHEN TOUCHING ANY OUTER OR INNER SURFACE OF THE OVEN.

GETTING STARTED

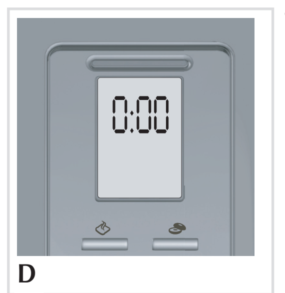
- Remove all packing material and any stickers; peel off clear protective film from control panel.
- Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Select a location where this unit is to be used, allowing enough space between back of the unit and the wall to allow heat to flow without damage to cabinets and walls.
- Insert crumb tray below lower heating elements.


C

- Insert slide rack halfway into lower rack position (**C**).
- Lift the oven door to bring up the hooks, and then slide the rack until it engages the hooks.

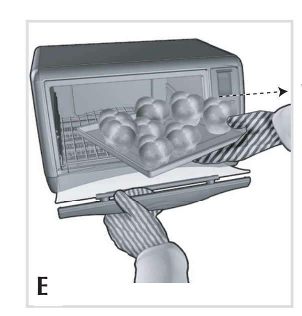
Important: The rack will not slide forward unless the rack is inside the hooks on the door.

- Close the oven door, noting that rack slides completely into oven.
- Remove tie from cord and unwind.

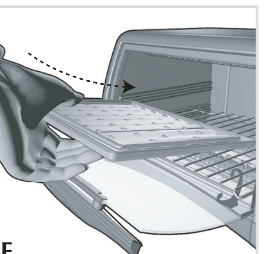


D

- Plug unit into electrical outlet. The digital display shows 0:00 **(D).**


E

Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven (E).


F

SLIDE RACK POSITIONS

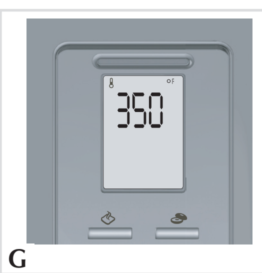
There are 4 possible positions for the slide rack. There is an upper and a lower slot; the rack can also be inverted for 2 additional positions (**F**).

Note: The door hooks only function with the rack in the lower position.

HELPFUL HINTS ABOUT YOUR OVEN

- There is a 5 second delay allowed between selecting functions and setting temperature and time. If not done within this time, the oven reverts to 0:00 and selections must be re-entered.
- You can change the temperature from °F to °C by pressing the ⏲, ▲ and ▼ buttons at the same time.
- When selecting baking time for a particular product or recipe, include preheat time.
- Once the selected temperature has been reached, both the time and temperature can be changed at anytime during cooking.
- When using convection, it is not necessary to change the temperature from that suggested by the package or the recipe. However, the baking time may be shorter; check foods frequently during baking to check for doneness.
- The oven is preset for temperature and time for medium toast (4 setting). Use this for your first cycle, then adjust lighter or darker to suite your taste.
- **What is convection?** This oven is equipped with a fan that provides continuous circulation of hot air around the food; the food is more evenly cooked and in some cases, is cooked faster.
- Metal, ovenproof glass and ceramic bakeware without lids can be used in the oven. If foods require covering, use aluminum foil.
- Be sure the top of the container or food being baked or broiled is at least 1 ½ inches away from the upper heating elements.
- Turn all controls to OFF before inserting or removing plug from electrical outlet.
- Do not put any container directly on the lower heating elements.
- To obtain the best performance from this toaster oven:
  - Do not overfill the oven.
  - Do not open the door too frequently.
  - Tuck the edges of the foil against the sides of the baking dish or pan when using foil to cover a food.

TO BEGIN COOKING



To start cooking a series of buttons must be pressed **(G).**

1. Select type of food to be cooked: the digital display will show a preset temperature. On indicator light blinks.

To change the temperature press or .

Note:

- Tap button to change temperature in 5 degree increments.
- Press and hold to change in 25 degree increments.
- The minimum temperature is 200˚F.
- The maximum temperature is 450˚F.

2. To select preset temperature press the button YOU HAVE 5 SECONDS TO PROCEED.
3. Select time: the digital display will show a preset time.

To change time: press or .

Note:

- Tap button to change time in 1 minute increments.
- Press and hold to change time in 10 minute increments.
- The minimum time is 1 minute.
- The maximum time is 2 hours.

4. Press **START/STOP** (INICIAR/APAGAR) button.

- To select preset time, press **START/STOP** (INICIAR/APAGAR) button.

5. Press the button if using **BAKE** mode and would like to use convection.
6. The oven starts pre-heating and displays the rising temperature, beginning with “Lo”, and then switching to numbers until the selected temperature is reached.
7. Once the selected temperature has been reached, there is an audible signal and the display will alternate between temperature and time as the clock runs down. The time will count down in 1 minute increments until the last minute, when it will count down the seconds.
8. At end of cooking cycle, oven turns off and there is an audible signal.
9. Time and temperature can be changed once the selected temperature has been reached.
10. End the cooking cycle at any time by pressing the **START/STOP** (INICIAR/APAGAR) button.
11. Convection can be turned on or off at any time.

Note: Keep oven unplugged when not in use.

OVERVIEW OF THE FUNCTIONS

Note: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

For best results, preheat oven for 15 minutes at desired baking temperature before baking food.

BAKING:



Preset temperature: 350°F.

Preset time: 30 minutes.

Rack position: lower slot; rack up.

This function is ideal for baking casseroles, fresh or frozen pies, and roasting meats and poultry **(H)**.

1. Place rack in lower slot with rack up.
2. Press button.
3. ON indicator light blinks.
4. Preset temperature flashes on digital display.

To change temperature press ▲ or ▼.

5. Press button.
6. Preset time flashes on digital display.

To change time press ▲ or ▼.

7. Press the **START/STOP** (INICIAR/APAGAR) button to begin heating.
8. Oven begins preheating. In about 5 minutes, the selected temperature will show on the digital display and begin alternating between temperature and cook time remaining.

Note: This is the only function that allows cooking using convection.

FOOD	WEIGHT	COOKING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMPERATURE
Chicken	3½ lb.	350˚F	1½ hours	180˚F in the thigh, 170˚F in the breast
Casserole	1 to 2 quart	350˚F	45 to 60 minutes	165˚F
Standing Rib Roast	4 to 5 lb.	400˚F for 15 minutes then 325˚F	About 20 to 25 minutes per lb.	160˚F for medium
Eye Round Roast	4 to 4½ lb.	325˚F	About 20 to 22 minutes per lb.	160˚F for medium
Leg of Lamb	4 to 5 lb.	350˚F	About 25 minutes per lb.	155˚F for medium
Fish filets or steaks	1 to 4 to fit pan	400˚F	About 12 minutes	Test for doneness; fish will flake easily.
Biscuits and dinner rolls	6 to 9 to fit pan	Follow recipe or package directions		Bake on bake pan in single layer until fully baked and lightly browned.
White or sweet potatoes	1 to 6 to fit in oven on rack	400˚F	About 60-minutes	Pierce with fork and bake until tender.
Frozen snack foods	Single layer in bake pan	Follow package directions		Turn over halfway through baking period, if instructed; check at minimum baking time.
Frozen pizza	Up to 12-inch pizza	Follow package directions		Rotate pizza halfway through baking period, check at minimum baking time.



CONVECTION FUNCTION (I)

This function uses an internal fan to distribute the heat evenly.

The Convection button can be selected anytime once the Bake function has been selected. The fan symbol is visible on the digital display.

Note: Some foods will bake faster than expected; watch cooking time.

SPECIAL FOOD FUNCTIONS

These functions have pre-selected temperatures and cooking times based on the most popular foods in these categories.

You can change the cooking temperature and time in each category as desired.

To use convection to bake these foods, use the BAKE function — changing temperature and time as desired.

1. **Press button for desired food (see below).**
2. ON indicator light blinks.
3. Preset temperature flashes on digital display.

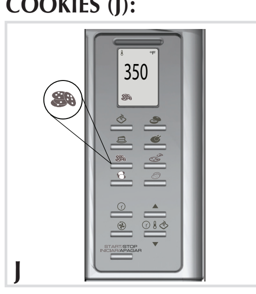
To change temperature press ▲ or ▼.

4. Press Timer button. YOU HAVE 5 SECONDS TO PROCEED.
5. Preset time flashes on digital display.

To change time press ▲ or ▼.

6. Press **START/STOP** (INICIAR/APAGAR) button to begin preheating of oven.
7. There is an audible signal when set temperature is reached; insert food.
8. Close oven door.
9. At end of cooking cycle, there is an audible signal and oven turns off.

COOKIES (J):

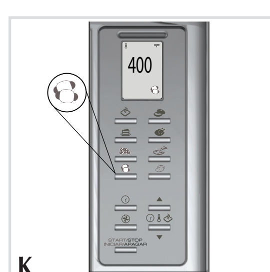


Preset temperature: 350˚F.

Preset time: 12 minutes.

Rack position: lower slot, rack up; or upper slot, rack down (refer to illustration F).

FROZEN SNACKS (K):

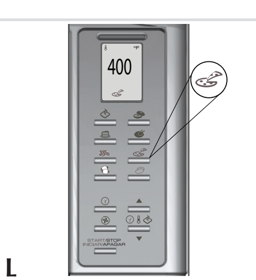


Preset temperature: 400˚.F

Preset Time: 6 minutes.

Rack position: lower slot, rack up; or, upper slot, rack down, (refer to illustration F).

PIZZA (L):



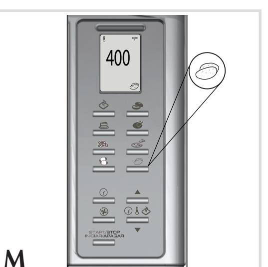
Preset temperature: 400˚F.

Preset time: 20 minutes.

Rack position: lower slot, rack up (refer to illustration F).

For crisp crust, bake pizza directly on oven rack. For softer crust, bake pizza on double layer of heavy duty foil. For even browning, turn pizza quarter turn halfway through baking.

POTATO (M):



Preset temperature: 400˚F.

Preset time: 45 minutes.

Rack position: lower slot, rack up (refer to illustration F).

BROIL FUNCTION (N):



For best results, preheat oven with door closed at 450˚F for at least 5 minutes before broiling.

This oven is designed to allow broiling with the door slightly ajar. You can also select the optimum broiling temperature for each specific food.

Preset temperature: 450˚F.

Preset Time: 20 minutes.

Rack position: upper slot, rack down; upper slot, rack up (refer to illustration F).

1. Press [broil icon] button.
2. ON indicator light blinks.
3. Preset temperature flashes on digital display.

To change temperature press ▲ or ▼.

4. Press [timer icon] button.

Note: We recommend a broil temperature of no lower than 350°F.

5. Preset time flashes on digital display.

To change time, press ▲ or ▼.

6. Press **START/STOP** (INICIAR/APAGAR) button to begin preheating oven.
7. There is an audible signal when set temperature is reached.
8. Place food on broil rack inserted into bake pan/drip tray. Insert into oven and close door, leaving it ajar about ¾-inch from the fully closed position.
9. Broil food according to recipe or package directions. Check for doneness at minimum suggested broiling time.
10. At end of cooking cycle, there is an audible signal and oven turns off.
11. Using oven mitts or pot holders, lower oven door to fully open position. Slide the rack out along with the bake/broil pan to remove the cooked food.

Important: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

12. Unplug appliance when not in use.

BROILING TIPS (O)

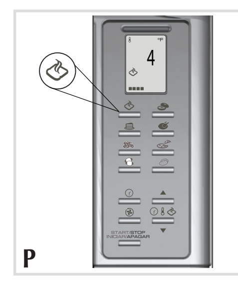

O

- Placing food on broil rack allows the drippings to flow into the drip tray pan and helps to eliminate or prevent smoking from the broiler.
- To prevent grease dripping onto the heating elements, be sure food does not extend past the edges of the drip tray.
- Be sure the top of the food is at least 1½ inches from the top heating element.
- For best results, thaw frozen meat, poultry and fish before broiling.
- If frozen steaks and chops are broiled, allow 1½ to 2 times the broiling time as required for fresh.
- Trim excess fat from meat and score edges to prevent curling.
- Brush foods to be broiled with sauce or oil and season as desired before broiling.
- Fish fillets and steaks are delicate and should be broiled on bake pan without the broil rack.
- There is no need to turn fish fillets during broiling. Carefully turn thick fish steaks midway through broiling cycle.
- If broiler "pops" during broiling, reduce the temperature or lower the food in the oven.

Important: Wash broiler pan and clean inside of oven after each use with nonabrasive cleaner and hot water. Too much grease accumulation will cause smoking.

BROILING GUIDE:

FOOD	WEIGHT	BROILING TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	PROCEDURE
Breaded Chicken Cutlets or Tenderloins	1 to 6	375°F	12 to 15 minutes; Turn over halfway through broiling.	Chicken should register 180°F on meat thermometer.
Chicken Parts	1 to 4	375°F	20 to 25 minutes; Turn over halfway through broiling.	Chicken should register 180°F on meat thermometer.
Fish fillets, such as salmon or tilapia	1 to 3	400°F	10 to 12 minutes.	Internal temperature of 145°F or flake easily when tested with fork.
Broiled vegetables	3½ to 4½ lb.	350°F	10 to 12 minutes; Turn over halfway through broiling.	Internal temperature of 160°F for medium.
Shell or NY strip steak	1 to 2, about 8 oz., each	450°F	18 minutes to medium; Turn over halfway through broiling.	Internal temperature of 160°F for medium.



TOASTING BREAD AND BAGELS (P)

Preset Shade: 4 (Medium).

Rack position: lower slot, rack up (refer to illustration F).

The oven is preset for temperature and time for medium toast (4 setting). Use this for your first cycle, then adjust lighter or darker to suit your taste.

Note: The **BAGEL** function toasts the cut side and gently warms the outside.

1. Preheating is not necessary.
2. Place up to 6 slices of bread or 6 bagels halves (cut side up) on slide rack.
3. Close oven door.
4. Press or button.
5. The ON indicator light blinks and the digital display shows “4” flashing.
6. To change the shade level, press ▲ or ▼.
7. Press **START/STOP** (INICIAR/APAGAR) button to begin toasting.
8. At end of toasting cycle, there is an audible signal and the oven turns off.

Note: For your convenience, the oven is designed to remember the last selected shade level, unless unplugged.

9. Open the oven door. Using oven mitts or pot holders, slide the rack out to remove the toast.

Note: This oven gets hot. When in use, always use oven mitts or potholders when touching any outer or inner surface of the oven.

10. Unplug appliance when not in use.

TOAST TIPS:

- You must press **START/STOP** (INICIAR/APAGAR) button to discontinue toasting.
- When repeating the toast cycle immediately, it is suggested that the toast shade selector be set to a slightly lighter setting.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

CLEANING YOUR OVEN

Important: Before cleaning any part, be sure the oven is off, unplugged, and cool. Always dry parts thoroughly before returning to oven after cleaning.

1. Clean the glass door with a sponge, soft cloth or nylon pad and sudsy warm water. Do not use a spray glass cleaner.
2. To remove the slide rack, open the door and pull the rack forward and out. Wash the slide rack in warm sudsy water. To remove stubborn spots, use a polyester or nylon pad.
3. Wash the bake pan/drip tray and broil rack in warm water. To minimize scratching, use a polyester or nylon pad.

CRUMB TRAY

1. Pull out crumb tray.
2. Dispose of crumbs and wipe tray with a dampened cloth, or wash in warm sudsy water.
3. Be sure to dry thoroughly before inserting the tray back into the oven.

EXTERIOR SURFACES

Important: The oven top surface gets hot. Be sure the oven has cooled completely before cleaning.

Wipe the top and exterior walls with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.

ADDITIONAL TIPS FOR CLEANING THE INTERIOR OF YOUR OVEN

- Heat oven to 200°F; turn oven off. Place shallow glass bowl containing ½ cup ammonia on rack. Close oven door and let stand overnight. Next day, open oven, remove bowl and wipe interior of oven with moist paper towels.
- To refresh air inside oven, lay strips of orange or lemon peel on rack. Heat oven to 350°F and bake for 30 minutes. Turn oven off and let stand until oven is completely cool. Remove peel.

Note: We strongly recommend that the bake pan/drip tray and the broil rack be washed by hand with warm sudsy water, as opposed to washing in the dishwasher. Washing these pieces in the dishwasher will cause them to discolor, but will not affect their functionality.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Oven is not heating or stops heating.	Oven is not plugged in or outlet is not working.	Check that the temperature and time settings have been properly entered and that the digital display is lit and shows the oven is in preheat or has reached preset temperature. Check that outlet is working.
Second toasting is too dark.	Setting on toast is too dark.	When doing repeated toast cycles, remember to select a slightly lighter setting for the 2nd and 3rd toasting.
Moisture forms on the inside of the glass door during toasting.	The amount of moisture differs in different products, whether bread, bagels or frozen pastries.	The moisture that forms on the door is common and usually disappears before the final 30% of the toasting cycle. As this oven is a closed appliance, the moisture cannot evaporate as it would in a traditional toaster.
Food is overcooked or undercooked.	Temperature and cook time may need to be adjusted.	Since the toaster oven is much smaller than a conventional oven, it may cook faster. Try lowering the temperature setting 25 degrees from the suggested setting in a recipe or label directions.
There is burnt food odor or smoking when oven is being used.	There are remnants of food in crumb tray or on the walls of the oven.	Refer to the directions in Care & Cleaning in this booklet. Make sure all parts of the oven are clean and free of debris.
Heating elements do not seem to be on.	The heating elements cycle on and off during baking.	Check toaster oven to make sure proper function is selected. On Broil, only the top heating elements will be on.

RECIPES

SPINACH PESTO QUICHE

1 single crust pie or refrigerated pie crust

5 large eggs

1½ cups milk

3 tbsp. basil pesto

¼ tsp. garlic pepper

1 pkg. (10 oz.) frozen spinach, defrosted and squeezed dry

⅓ cup minced purple onion

¼ cup diced pimentos

1½ cups shredded Mozzarella and Provolone cheese blend

Preheat **Black & Decker® Countertop Oven** on **BAKE** to 425˚F. Roll out pastry on lightly floured board to fit 9-inch glass pie plate. Place in plate and make a standing rim of pastry around edges. Follow package directions for baking unfilled pie crust or bake until edges are light golden brown.

Meanwhile, in large bowl, blend eggs, milk, pesto and garlic pepper. Stir in remaining ingredients. Spoon into pre-baked crust.

Bake 7 minutes longer; reduce temperature to 325˚F and bake 35 minutes longer or until pie filling is set and knife inserted in center comes out clean. Let rest 5 minutes before serving.

Makes 8 servings.

BASIL LEMON HALIBUT

1½ cups halved cherry tomatoes

3 tbsp. chopped Italian parsley

1 tbsp. slivered fresh basil

1 tbsp. snipped fresh chives

1 tbsp. slivered lemon peel

½ tsp. kosher salt

2 tbsp. fresh lemon juice

1 tbsp. olive oil

2 halibut fillets (about 6 oz., ea.)

¼ tsp. garlic pepper

Preheat **Black & Decker® Countertop Oven** on **BAKE** to 400˚F. Meanwhile, in medium bowl, combine tomatoes, parsley, basil, chives, lemon peel, ¼ tsp. salt, lemon juice and olive oil; blend well.

Spoon into 1- quart shallow baking dish. Place fish on top and season with remaining ¼ tsp. salt and garlic pepper.

Bake for 20 minutes or until fish flakes easily when tested with a fork (Fish will have an internal temperature of 145˚F).

Makes 2 servings.

APPLE BREAD PUDDING

4 cups lightly toasted cubed French bread, crusts removed

1 large apple, finely chopped

½ cup golden raisins

4 large eggs

1½ cups milk

1 tsp. vanilla extract

1 tsp. ground cinnamon

½ tsp. ground nutmeg

¼ tsp. salt

Preheat **Black & Decker® Countertop Oven** on **BAKE** to 350°F. Spread bread evenly in buttered 2-quart baking dish. Top with apples and raisins.

In medium bowl, blend eggs, milk, vanilla, cinnamon, nutmeg and salt. Pour mixture over bread and let stand about 15 minutes to allow bread to absorb the liquid.

Bake for about 1 hour until puffed and firm in the center, and knife inserted in center comes out clean.

Makes about 6 servings.

BLACK & DECKER® TUNA MELT

1 medium onion, cut in wedges

¼ cup parsley leaves

2 tbsp. lemon juice

½ cup mayonnaise

2 cans (6 oz., ea.) tuna, drained

1 cup shredded Swiss cheese

4 English muffins, halved and toasted

2 medium tomatoes, sliced

6 ounces sliced Provolone cheese

In bowl of **Black & Decker® processor**, combine onion and parsley. Process until finely chopped. Add lemon juice and mayonnaise. Process on pulse to blend. Add tuna and process on pulse to blend.

Spoon tuna on cut-side of English muffin halves. Top with tomatoes and cheese.

Arrange on bake pan/drip tray of toaster oven.

BROIL in preheated oven with slide rack in lower rack position, with rack and oven door slightly ajar, until cheese is melted and beginning to brown lightly.

This is a terrific lunch or light dinner. Add some tossed greens and serve fresh fruit for dessert.

Makes 4 servings.

NOTAS/NOTES

NOTAS/NOTES

NOTAS/NOTES

¿NECESITA AYUDA?
Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto. NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA
(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?
- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?
- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?
- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:
- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia.
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

NEED HELP?
For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

Two-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?
- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

For how long?
- Two years after date of purchase.

What will we do to help you?
- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?
- Save your receipt as proof of date of sale.
- Visit the online service website at www.prodprotect.com/applica, or call toll-free 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?
- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?
- This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state or province to province.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración

Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.

B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.

C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica Manufacturing, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podra encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. servicio@applicaservice.com

Argentina
Servicio Central Attendace
Monroe 3351 Ciudad
Autónoma de Bs. As.
Buenos Aires Argentina
Tel. 0810-999-8999

Chile
Servicio Máquinas y
Herramientas Ltda.
Rosario Norte #24 A
Santiago, Chile
Tel.: (800) 401 400

Colombia
PLINARES
Tel. sin costo 01 800 7001870

Costa Rica
Tel.: (800) 293 4663

Ecuador
Servicio Master de Ecuador
Av. 6 de Diciembre 9276
y los Alamos
Tel. (593) 2281-3882

El Salvador
Calle San Antonio Abad 2936
San Salvador, El Salvador
Tel. (503) 2284-8374

Guatemala
MacPartes SA
3ª Calle 414 Zona 9
Frente a Tecun
Tel. (502) 2331-5020
2332-2101

Honduras
ServiTotal
Contigua a Telecentro
Tegucigalpa, Honduras,
Tel. (504) 235-6271

México
Articulo 123 # 95 Local 109
y 112
Col. Centro, Cuauhtemoc,
México, D.F.
Tel. 01 800 714 2503

Nicaragua
ServiTotal
De semáforo de portezuelo
500 metros al sur.
Managua, Nicaragua,
Tel. (505) 248-7001

Panamá
Servicios Técnicos CAPRI
Tumbamuerto Boulevard
El Dorado Panamá
500 metros al sur.
Tel. (507) 2360-236
(507) 2360-159

Perú
Servicio Central Fast Service
Av. Angamos Este 2431
San Borja, Lima Perú
Tel. (511) 2251 388

Puerto Rico
Buckeye Service
Jesús P. Piñero #1013
Puerto Nuevo, SJ PR 00920
Tel.: (787) 782-6175

Republica Dominicana
Plaza Lama, S.A.
Av, Duarte #94
Santo Domingo,
República Dominicana
Tel.: (809) 687-9171

Venezuela
Inversiones BDR CA
Av. Casanova C.C.
City Market Nivel Plaza Local
153
Diagonal Hotel Melia,
Caracas.
Tel. (582) 324-0969

www.applicaservice.com
servicio@applicaservice.com

Sello del Distribuidor:

Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica Manufacturing S. de R.L de C.V
Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Delegacion Miguel Hidalgo
CP 11570
Mexico

Servicio y Reparación
Newton #133 Locales A y B
Col. Chapultepec Morales
C.P. 11570
Mexico, DF.

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 874 2503

Código de fecha / Date Code

220 V ~	**50/60 Hz**	**1 500 W**
120 V ~	**60 Hz**	**1 500 W**

Fabricado en la República Popular de China
Impreso en la República Popular de China

Importado por/ Imported by:

Applica Americas, Inc.
Av. Juan B Justo 637 Piso 10
(C1425FSA) Ciudad Autonoma de Buenos Aires
Argentina
C.U.I.T No. 30-69729892-0

Importado por / Imported by:

APPLICA MANUFACTURING S. DE R. L. DE C. V.

Presidente Mazarik No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
Mexico

Del interior marque sin costo
01 (800) 744 4444

Made in People's Republic of China
Printed in People's Republic of China



R12008/5-12-150S/E

